

☞ Чай заварной на две персоны Brewed tea for two persons

ЧЁРНЫЙ BLACK _____ (400)

ЦЕЙЛОН (КЛАССИЧЕСКИЙ БАЙХОВЫЙ ЧЁРНЫЙ ЧАЙ)

CEYLON (CLASSIC BLACK TEA)

ЭРЛ ГРЕЙ (ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ЦЕДРОЙ ЦИТРУСОВЫХ И БЕРГАМОТОМ)

EARL GREY (TEA WITH CITRUS PEEL AND BERGAMOT)

ЛЕТНИЙ (АВТОРСКАЯ СМЕСЬ ЧЁРНОГО ЧАЯ С ПЛОДАМИ ШИПОВНИКА, ТРАВой ДУШИЦЫ И МЕЛИССЫ ЛИМОННОЙ, ЛИСТЬЯМИ МЯТЫ И КРАПИВЫ, ЦВЕТКАМИ РОМАШКИ И КАЛЕНДУЛЫ)

SUMMER (AUTHOR'S BLEND OF BLACK TEA WITH ROSE HIPS, OREGANO LEAFS AND LEMON BALM, LEAVES OF MINT AND NETTLE, CHAMOMILE FLOWERS AND MARIGOLDS)

БОГОРОДСКИЙ (АВТОРСКАЯ СМЕСЬ ЧЁРНОГО ЧАЯ С ЧАБРЕЦОМ, ПЛОДАМИ ШИПОВНИКА, ЛИСТЬЯМИ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ И МЯТЫ)

BOGORODSKI (AUTHOR'S BLEND OF BLACK TEA WITH THYME, ROSE HIPS, BLACK CURRANTS AND MINT LEAVES)

ЗЕЛЁНЫЙ GREEN _____ (400)

ФЛАИНГ ДРАГОН (КЛАССИЧЕСКИЙ ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ ЧАЙ)

FLYING DRAGON (CLASSIC FINE GREEN TEA)

ТРОПИКАЛ (ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ ЧАЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ, ЯБЛОКА, ИМБИРЯ И КУСОЧКОВ АНАНАСА)

TROPICAL (GREEN TEA WITH THE ADDITION OF BLACK CURRANT, APPLE, GINGER AND PINEAPPLE PIECES)

ДУШИСТЫЙ (АВТОРСКАЯ СМЕСЬ ЗЕЛЁНОГО ЧАЯ С ЦВЕТКАМИ РОМАШКИ, МЕЛИССЫ И ЛИСТЬЯМИ МЯТЫ)

FRAGRANT (AUTHOR'S BLEND OF GREEN TEA WITH CHAMOMILE FLOWERS, LEMON BALM AND MINT LEAVES)

ЗЕМЛЯНИКА (ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ ЧАЙ С КУСОЧКАМИ ЗЕМЛЯНИКИ)

STRAWBERRIES (GREEN TEA WITH SLICES OF STRAWBERRY)

ЛАЙМ (ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ ЧАЙ С ЦЕДРОЙ ЛИМОНА, ЛЕПЕСТКАМИ ЦВЕТОВ И АРОМАТОМ ЛАЙМА)

LIME (GREEN TEA WITH LEMON PEEL, FLOWER PETALS AND LIME FLAVOR)

ФРУКТОВЫЙ FRUIT _____ (400)

ОГОНЬ В КАМИНЕ (АВТОРСКАЯ СМЕСЬ НАТУРАЛЬНЫХ ЯГОД И ФРУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ СПЕЦИЙ. СОСТАВ: ШИПОВНИК, ЯБЛОКО, КАРКАДЕ, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА, МЯТА, КОРИЦА)

FIRE IN THE FIREPLACE (AUTHOR'S BLEND OF NATURAL BERRIES AND FRUITS WITH THE ADDITION OF SPICES. INGREDIENTS: ROSE HIPS, APPLE, CARCADE, BLACK CURRANT, MINT, CINNAMON)

ЛЕСНАЯ ЯГОДА (АВТОРСКАЯ СМЕСЬ АРОМАТНЫХ ЛЕСНЫХ ЯГОД С НОТКОЙ МЯТЫ, ПРИДАЮЩИХ НАПИТКУ НАСЫЩЕННЫЙ НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС.

СОСТАВ: ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА, МЯТА, СУШЁНОЕ ЯБЛОКО, КАРКАДЕ, ПЛОДЫ ШИПОВНИКА, ЯГОДЫ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ, ЦВЕТЫ ЛИПЫ, МЕЛИССА, ШАЛФЕЙ)

FOREST BERRY (AUTHOR'S BLEND OF FRAGRANT FOREST BERRIES WITH A NOTE OF PEPPERMINT GIVES THE DRINK A RICH AND UNIQUE TASTE. INGREDIENTS: BLACK CURRANT, MINT, DRIED APPLE, HIBISCUS, HIPS, BERRIES OF BLACK MOUNTAIN ASH, LINDEN FLOWERS, LEMON BALM, SAGE)

ТРАВЯНОЙ HERBAL _____ (400)

ЛУГОВЫЕ ТРАВЫ (АВТОРСКАЯ СМЕСЬ НАТУРАЛЬНЫХ ЛУГОВЫХ ТРАВ С ТОНКИМ, НЕЖНЫМ ВКУСОМ. УСПОКАИВАЕТ, ОКАЗЫВАЕТ ОБЩЕУКРЕПЛЯЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ. СОСТАВ: МЕЛИССА, ЦВЕТЫ ЛИПЫ, ЛИСТ ЛИМОННИКА, ШАЛФЕЙ, ТИМЬЯН, ЛЕПЕСТКИ КАЛЕНДУЛЫ, РОМАШКА, МЯТА)

MEADOW GRASSES (AUTHOR'S BLEND OF NATURAL MEADOW GRASSES WITH A DELICATE FLAVOR. SOOTHES, RENDERS THE RESTORATIVE EFFECT. COMPOSITION: LEMON BALM, LINDEN FLOWERS, LEMONGRASS LEAF, SAGE, THYME, PETALS CALENDULA, CHAMOMILE, MINT)

!Чай может содержать мелкую текстуру трав и цветков, поэтому для комфортного потребления рекомендуем дать ему завариться в течение 7-10 минут!
!Tea may contain small texture of herbs and flowers, so for the comfort of the consumer is recommended to let it steep for 7-10 minutes!

☞ Чай пакетированный Teabags selection

ЧЁРНЫЙ BLACK _____ (140)

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК (КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЁРНЫЙ ЧАЙ)

ENGLISH BREAKFAST (CLASSIC BLACK TEA)

ЭРЛ ГРЕЙ (КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С БЕРГАМОТОМ)

EARL GREY (CLASSIC BLACK TEA WITH BERGAMOT)

ЗЕЛЁНЫЙ GREEN _____ (140)

ФЛАИНГ ДРАГОН (КЛАССИЧЕСКИЙ ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ ЧАЙ)

FLYING DRAGON (CLASSIC GREEN TEA)

ЖАСМИН (ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ ЧАЙ С ЦВЕТКАМИ ЖАСМИНА)

JASMINE (GREEN TEA WITH JASMINE)

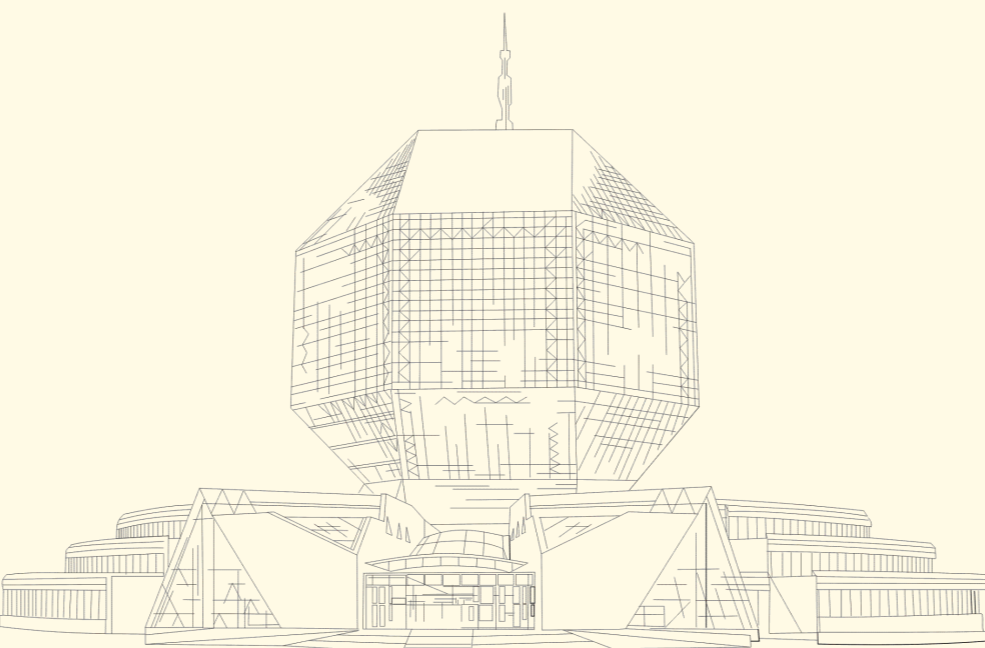
☞ Коктейли с мороженым Ice cream smoothies

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ, ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ТЁРТЫМ ШОКОЛАДОМ (250)

MILKSHAKE WITH ICE CREAM, WHIPPED CREAM AND GRATED CHOCOLATE (250)

ТОПИНГИ (КЛУБНИКА, КАРАМЕЛЬ, ШОКОЛАД) (20)

TOPPINGS (STRAWBERRY, Caramel, CHOCOLATE) (20)



#grafcafe @grafcafe
Instagram

☞ Десерты с мороженым Desserts with ice cream

АФФОГАТО

(КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО И СВЕЖЕСВАРЕННОГО ЭСПРЕССО. УКРАШАЕТСЯ ТЁРТЫМ ГОРЬКИМ ШОКОЛАДОМ И ШОКОЛАДНЫМИ ШАРИКАМИ) (150)

AFFOGATO (CLASSIC ITALIAN DESSERT BASED ON VANILLA ICE CREAM AND FRESHLY BREWED ESPRESSO, DECORATED WITH GRATED BITTER CHOCOLATE AND CHOCOLATE BALLS) (150)

АФФОГАТО С ЛИКЁРОМ АМАРЕТТО (КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО И СВЕЖЕСВАРЕННОГО ЭСПРЕССО С ДОБАВЛЕНИЕМ ЛИКЁРА АМАРЕТТО. УКРАШАЕТСЯ ТЁРТЫМ ГОРЬКИМ ШОКОЛАДОМ И ШОКОЛАДНЫМИ ШАРИКАМИ) (170)

AFFOGATO WITH AMARETTO LIQUEUR (CLASSIC ITALIAN DESSERT BASED ON VANILLA ICE CREAM AND FRESHLY BREWED ESPRESSO WITH THE ADDITION OF AMARETTO LIQUEUR, DECORATED WITH GRATED BITTER CHOCOLATE AND CHOCOLATE BALLS) (170)

ВОЗДУШНЫЙ (ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ РАЗОГРЕТОГО ШОКОЛАДНОГО ТОПИНГА, ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО И КАРАМЕЛЬНОГО СИРОПА. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, УКРАШАЕТСЯ ТЁРТЫМ ШОКОЛАДОМ И БИСКВИТНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ) (180)

AIR (A DESSERT BASED ON HEATED CHOCOLATE TOPPING, VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SYRUP. DRESSED WITH WHIPPED CREAM, DECORATED WITH GRATED CHOCOLATE AND BISCUITS) (180)

КАК В ДЕТСТВЕ (ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО, УКРАШЕННОГО ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ И ШОКОЛАДНЫМИ ХРУСТЯЩИМИ ШАРИКАМИ) (200)

CHILDHOOD (A DESSERT BASED ON VANILLA ICE CREAM, DECORATED WITH CHOCOLATE SYRUP AND CHOCOLATE CRISPY BALLS) (200)

ЯГОДНЫЙ (ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО, ВЕНСКОЙ ВАФЛИ С ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ, КЛУБНИКОЙ И ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ) (250)

BERRY (DESSERT BASED ON VANILLA ICE CREAM, VIENNESE WAFFLE WITH VANILLA-CREAM FILLING, STRAWBERRIES AND BLACK CURRANT) (250)

ЛЕ ШАРМ (ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО, ВЕНСКОЙ ВАФЛИ С ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ, КОНСЕРВИРОВАННОГО АНАНАСА И КЛУБНИКИ, С ДОБАВЛЕНИЕМ КОНЬЯКА. УКРАШАЕТСЯ КАРАМЕЛЬНЫМ СИРОПОМ И ШОКОЛАДНЫМИ ХРУСТЯЩИМИ ШАРИКАМИ) (270)

LE CHARME (DESSERT BASED ON VANILLA ICE CREAM, VIENNESE WAFFLE WITH VANILLA CREAM FILLING, STRAWBERRIES AND CANNED PINEAPPLE, WITH COGNAC ADDED. IT IS DECORATED WITH CARAMEL SYRUP AND CHOCOLATE CRISPY BALLS) (270)

НЕЖНОСТЬ (ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО, ВЕНСКОЙ ВАФЛИ С ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ, КЛУБНИКИ, С ДОБАВЛЕНИЕМ РОМА И КОРИЦЫ. УКРАШАЕТСЯ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, КАРАМЕЛЬНЫМ СИРОПОМ И ШОКОЛАДНЫМИ ХРУСТЯЩИМИ ШАРИКАМИ) (270)

TENDERNESS (DESSERT BASED ON VANILLA ICE CREAM, VIENNESE WAFFLE WITH VANILLA CREAM FILLING, STRAWBERRY, WITH RUM AND CINNAMON, DECORATED WITH WHIPPED CREAM, CARAMEL SYRUP AND CHOCOLATE CRISPY BALLS) (270)

АМУР (ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО, ВЕНСКОЙ ВАФЛИ С ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ, КЛУБНИКИ И КОНСЕРВИРОВАННОГО АНАНАСА. УКРАШАЕТСЯ ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ И ШОКОЛАДНЫМИ ХРУСТЯЩИМИ ШАРИКАМИ) (280)

AMURE (DESSERT BASED ON VANILLA ICE CREAM, VIENNESE WAFFLE WITH VANILLA CREAM FILLING, STRAWBERRIES AND CANNED PINEAPPLE DECORATED WITH CHOCOLATE SYRUP AND CHOCOLATE CRISPY BALLS) (280)

☞ Десерты Desserts ☜

Чизкейк New-York (КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА, УКРАШЕННЫЙ КАРАМЕЛЬНЫМ СИРОПОМ) (125)	5`50
NEW-YORK CHEESECAKE (CLASSIC CHEESECAKE FROM CREAM CHEESE DECORATED CARAMEL SYRUP) (125)	
Чизкейк клубничный (КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА, С ВИХРЯМИ НАТУРАЛЬНОГО КЛУБНИЧНОГО ПЮРЕ, УКРАШЕННЫЙ КЛУБНИЧНЫМ СИРОПОМ) (125)	5`50
STRAWBERRY CHEESECAKE (CLASSIC CHEESECAKE FROM CREAM CHEESE, WITH SWIRLS OF STRAWBERRY PUREE, DECORATED WITH THE STRAWBERRY SYRUP) (125)	
Чизкейк карамельный (ЧИЗКЕЙК ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА, ПОКРЫТЫЙ МРАМОРНОЙ КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРЬЮ, УКРАШЕННЫЙ КАРАМЕЛЬНЫМ СИРОПОМ) (115)	5`50
CARAMEL CHEESECAKE (CHEESECAKE FROM CREAM CHEESE COVERED WITH THE MARBLE CARAMEL GLAZE, DECORATED WITH CARAMEL SYRUP) (115)	
Брауни (КЛАССИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ С ОБИЛИЕМ ШОКОЛАДА, КАКАО И ОРЕХАМИ. ПОДАЁТСЯ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО И УКРАШАЕТСЯ ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ) (145)	6`00
BROWNIE CAKE (CLASSIC DESSERT WITH LOTS OF CHOCOLATE, COCOA AND NUTS. SERVED WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM AND DECORATED WITH CHOCOLATE SYRUP) (145)	

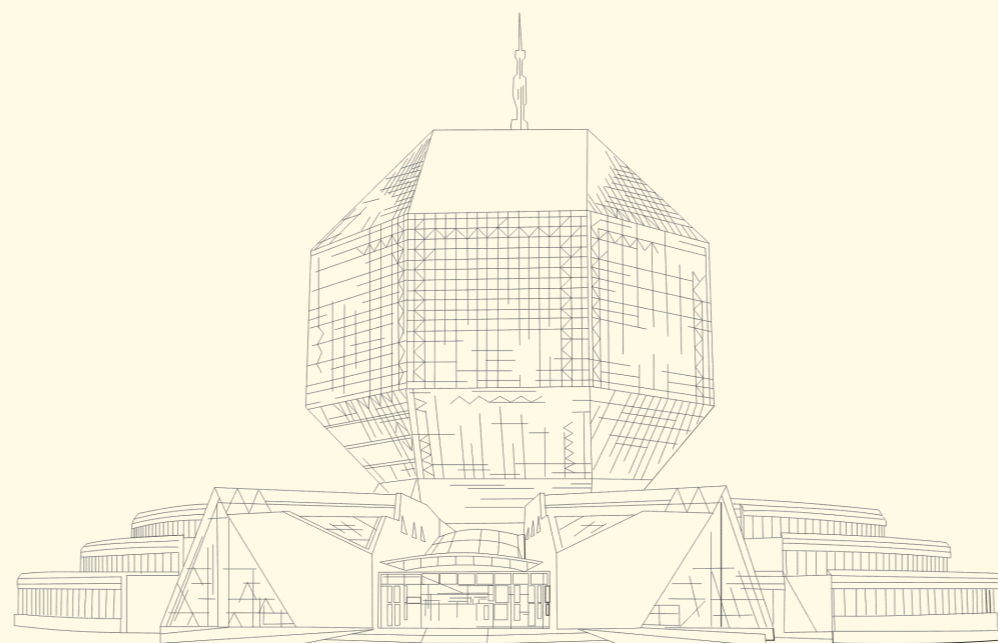
Graf Cafe

01022009 ☞ кофеинный бар ☜

COFFEE BAR

Пн.-Вс. 12.00 - 23.00

Mon.-Sun. 12.00 - 23.00



#grafcafe @grafcafe
Instagram

☞ Кофе Coffee ☜

ЭСПРЕССО (50)	3`00
ESPRESSO (50)	
АМЕРИКАНО (120)	3`00
AMERICANO (120)	
АМЕРИКАНО С МОЛОКОМ (140)	3`20
AMERICANO WITH MILK (140)	
ЛАТТЕ (250)	4`50
LATTE (250)	
КАПУЧИНО (140)	4`00
CAPPUCINO (140)	
КОФЕ ГЛЯССЕ С МОРОЖЕНЫМ (300)	6`00
GLACE COFFEE WITH ICE CREAM (300)	
ПО-БОЛИВАРИАНСКИ (ШОКОЛАДНЫЙ ТОПИНГ, КОФЕ, МОЛОКО, КОРИЦА) (250)	5`00
BOLIVARIAN STYLE (CHOCOLATE TOPPING, COFFEE, MILK, CINNAMON) (250)	
ПО-ТАЙСКИ (КОФЕ, МОЛОКО, ТЁРТЫЙ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД, СИРОП ЛАЙМ, КОРИЦА) (250)	5`00
THAI STYLE (COFFEE, MILK, GRATED BITTER CHOCOLATE, CINNAMON, LIME SYRUP) (250)	
КОФЕ С КОНЬЯКОМ (140)	4`50
COFFEE WITH COGNAC (140)	
КОФЕ С РОМОМ И ТЁРТЫМ ГОРЬКИМ ШОКОЛАДОМ (140)	5`00
COFFEE WITH RUM AND GRATED BITTER CHOCOLATE (140)	
КОФЕ С ЛИКЁРОМ БЕХЕРОВКА (140)	4`50
COFFEE WITH BECHEROVKA LIQUEUR (140)	
КОФЕ С ТРАВЯНЫМ БАЛЬЗАМОМ (140)	4`50
COFFEE WITH HERB BALM (140)	
КОФЕ С ЛИКЁРОМ АМАРЕТТО (140)	4`50
COFFEE WITH AMARETTO LIQUEUR (140)	
КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ С ВИСКИ (250)	6`00
IRISH COFFEE WITH WHISKY (250)	

МОЛОКО MILK (50)	0`50
МЁД HONEY (30)	2`00